

ビジネスマッチ東北2014

江 口 智 美

実施期間：平成26年10月～11月

担当教員：江口智美

連携機関：米沢信用金庫、洋菓子店ブランドォレ（長井市）

事業内容：置賜食材を利用した洋菓子のアイデア提案

1. 目的

「ビジネスマッチ東北」は東北地域におけるビジネスマッチングの創出を目的として2006年より開催されているイベントである。本事業は、地域資源の発信、産学金連携、ビジネスマッチングをコンセプトに、米沢信用金庫、ブランドォレ、米沢栄養大学の三者コラボレーションにより、地元置賜の食材を利用した洋菓子の提案・販売を行った。

2. 概要

図1に示す流れで本事業を進めた。

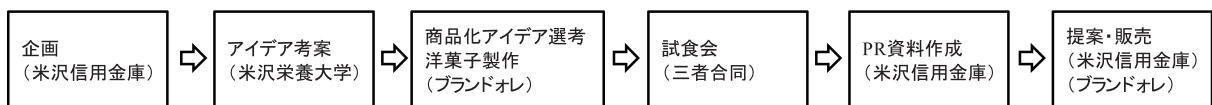


図1. 事業の流れ

(1) 企画（米沢信用金庫）

米沢信用金庫が目的のとおり企画を行った。平成26年10月7日（火）に連携の依頼があり、米沢栄養大学は、置賜食材を利用した洋菓子のアイデアを提案することになった。

(2) アイデア考案（米沢栄養大学）

米沢栄養大学1年生（H26生）と米沢女子短期大学健康栄養学科2年生（H25生）が、置賜食材を利用した洋菓子のアイデアを考案した。平成26年10月17日（金）までに73点のアイデアが集まった（図2）。



図2. 学生から提出されたアイデア（米沢信用金庫作成PR映像より）

(3) 商品化アイデア選考・洋菓子製作（ブランドオレ）

集まったレシピの中から、ブランドオレが商品化アイデアの選考を行った。季節的に入手できない食材も多く、検討が重ねられた結果、地場産の酒粕を使った「幸福（さちふく）マカロン」（H25 生・菅野友紀さん考案）の商品化が決定した（図 3）。ブランドオレの提案により、置賜の地酒には、山形県長井産「さわのはな」を原料米とし、東日本大震災で被災し長井市に避難している方達と長井市民が協働で作り上げた純米吟醸酒「甦る」を使用した。

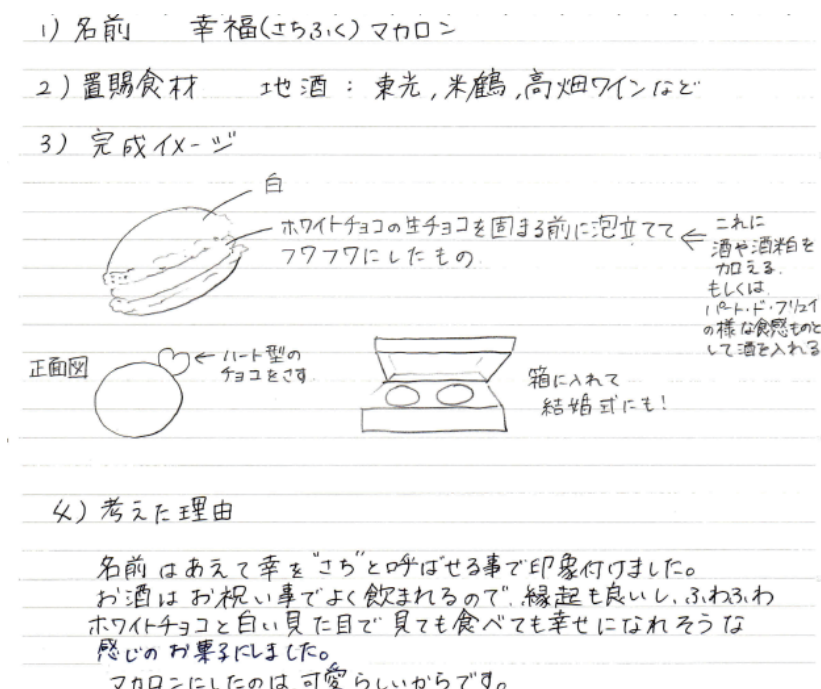


図 3. H25 生・菅野友紀さんが考案し商品化された
「幸福（さちふく）マカロン」のアイデア原稿

(4) 試食会（三者合同）

平成 26 年 11 月 4 日（火）に、米沢栄養大学にて「幸福（さちふく）マカロン」の試食会を行った。米沢信用金庫の職員 4 名，米沢栄養大学の学生と担当教員の 5 名，ブランドオレのパティシエ 1 名が参加した。試食会で出た意見と撮影した写真を販売当日の PR 資料に活用した。

(5) PR 資料作成 (米沢信用金庫)

米沢信用金庫が、PR 用の映像やチラシを作成した (図 4)。



図 4. イベント当日に配布された PR チラシ (米沢信用金庫作成)

(6) 提案・販売

平成 26 年 11 月 6 日 (木) に、夢メッセみやぎ展示棟 (仙台市宮城野区) にてビジネス マッチ 2014 が開催された (図 5)。当イベントの産学金連携横町「いい食観!やまがた」 合同ブースにて、「幸福 (さちふく) マカロン」の販売を行った (図 6)。授業日であった ため、米沢栄養大学からは学生・教員ともに参加できなかったが、米沢信用金庫とブラン ドオレが販売を行った。200 個販売し、午前中に全て完売した。購入者からは、「お酒とマ カロンが合っている」、「アイデアが斬新」などの意見をいただいた。また、「栄養大学はな かなかなく、初めて知った」という意見も多く、大学 PR の場にもなった。



図 5. ビジネスマッチ東北 2014



図 6. 幸福マカロン販売当日の様子